



GLEANERS
EST. 1977
FEEDING PEOPLE. NOURISHING LIVES.



CUARTOS DE POLLO ASADO AL HORNO

MATERIALES:

Bandeja de horno o fuente grande
para hornear
Tazón pequeño
Cucharas de medir
Papel de aluminio
Termómetro de carne

INGREDIENTES:

6 cuartos de pollo
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de cebolla en polvo
1 cucharada de chile en polvo
1/2 cucharadita de pimienta de cayena (opcional)
2 cucharadas de aceite

Rinde 6-8 porciones

Busca más recetas al: www.gcfb.org/recipes_resources

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente el horno a 300 grados F.
2. Coloque los cuartos de pollo en el fondo de una bandeja para hornear o una fuente para hornear.
3. Cepille ligeramente cada cuarto de pierna de pollo con aceite.
4. Mezcle los condimentos en un tazón pequeño. Espolvorea generosamente sobre el pollo.
5. Cubra la sartén con papel aluminio y hornee por una hora.
6. Aumente la temperatura del horno a 425 grados F, retire la lámina y hornee durante 10 -20 minutos adicionales hasta que la piel esté crujiente y el pollo registre 165 grados F.
7. Deje que el pollo enfrié 10 minutos antes de servir.

Notas:

- Use cualquier mezcla de especias que le guste.
- Sirva con una ensalada grande o verduras asadas.
- Los restos de pollo cocido se pueden agregar a ensaladas, tacos o sándwiches durante la semana.